



MINISTERO DELL'INDUSTRIA, DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

DIREZIONE GENERALE DELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE
UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI

INDUSTRIALE

REC'D

17 MAR 1999

WIPO

PCT

PRIORITY
DOCUMENT

091600523

SUBMITTED OR TRANSMITTED IN
COMPLIANCE WITH RULE 17.1(a) OR (b)

EP 99/00370

Autenticazione di copia di documenti relativi alla domanda di brevetto per INV. IND.

N. M098 A 000239

*Si dichiara che l'unità copia è conforme ai documenti originali
depositati con la domanda di brevetto sopraspecificata, i cui dati
risultano dall'accluso processo verbale di deposito*

- 9 FEB. 1999

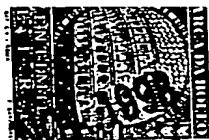
IL REGGENTE
IL DIRETTORE DELLA DIVISIONE
D.ssa Paola DI CINTIO

AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI ROMA

DOMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE, DEPOSITO RISERVE, ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

MODULO A



A. RICHIEDENTE (I)

PRE GEL S.P.A.

25

SP

1) Denominazione Gavasseto (RE) codice 01133190353
 Residenza _____

2) Denominazione _____ codice _____
 Residenza _____

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

LUPPI Luigi

cod. fiscale

cognome nome _____
 denominazione studio di appartenenza LUPPI & CRUGNOLA S.R.L.
 via Corassori n. 54 città Modena cap 41100 (prov) MO

C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via _____ n. _____ città _____ cap _____ (prov) _____

D. TITOLO

Preparato per prodotti alimentari classe proposta (sez/cd/scl) _____ gruppo/sottogruppo _____/_____

A. ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO: SI NO SE ISTANZA: DATA 11/11/98 N° PROTOCOLLO 10000

E. INVENTORI DESIGNATI: cognome nome

cognome nome

1) RABBONI Luciano 3) _____
 2) _____ 4) _____

F. PRIORITÀ

azione o organizzazione	tipo di priorità	numero di domanda	data di deposito	allegato S/R	SCIOLGIMENTO RISERVE
1) _____	_____	_____	_____	_____	Data <u>11/11/98</u> N° Protocollo <u>10000</u>
2) _____	_____	_____	_____	_____	_____

G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA COLTURE DI MICRORGANISMI, denominazione

H. ANNOTAZIONI SPECIALI

IL DEPOSITANTE
Giuliano Romagnoli

L'UFFICIALE ROGANTE

Rita BiolchiniUFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI MODENA codice 86VERBALE DI DEPOSITO NUMERO DI DOMANDA M098A000239 Reg.AL'anno millenovacento NOVANTOTTO, il giorno VENTICINQUE, del mese di NOVEMBREIl(i) richiedente(i) sopraindicato(i) ha(hanno) presentato e me sottoscritto la presente domanda, corredata di n. 100 fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopra riportato.

I. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIALE ROGANTE

RIASSUNTO INVENZIONE E DISEGNO PRINCIPALE, DESCRIZIONE E PRIMORDICAZIONE
NUMERO DOMANDA M098A00023 REG. A DATA DI DEPOSITO 25/11/1998
NUMERO BREVETTO DATA DI RILASCIO 01/11/1998

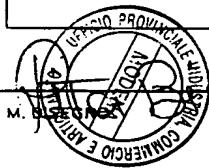
D. TITOLO

Preparato per prodotti alimentari

E. RIASSUNTO

Il preparato per prodotti alimentari contiene almeno un componente scelto tra: agente antiossidante (acido ascorbico, suoi sali e derivati, gallati, butilidrossimisolo, butilidrossitoluene, tocoferoli), agente conservante (acido ascorbico e suoi sali, acido propionico e suoi sali, acido benzoico e suoi sali, idrossibenzoati), agente acidificante (acido citrico, acido tartarico, acido metatartrico, acido malico), agente addensante (amido nativo, o modificato, precotto o non precotto, gelatine, acido alginico e suoi sali, gomma di guar, agar agar, carragenina, farina di semi di carrauba, pectine, cellulosa e suoi derivati); il preparato si presenta in forma di pasta, alla quale si devono aggiungere parti di un prodotto alimentare naturale, ad esempio frutta fresca, decongelata, semicandita, o in forma di succo, macedonia di frutta ed, all'occorrenza, acqua.

luigi breschi



MO 98 A 000239 M 00000000

PRE GEL S.P.A.

Descrizione di invenzione industriale

Depositata il 25 NOV. 1998

Preparato per prodotti alimentari

L'invenzione concerne la preparazione di prodotti alimentari fluidi o semidensi, in particolare salse, o creme, di frutta da utilizzare come decorazioni, o farcite, in gelateria, pasticceria e catering.

Lo stato dell'arte comprende la preparazione di salse di frutta in ambiente industriale ed il successivo confezionamento per la consegna del prodotto ad un utilizzatore professionale quale un pasticcere, o un gelatiere, o un cuoco, o un pizzaiolo che provvede ad inserirlo in un prodotto alimentare completo per la consumazione.

Pertanto l'utilizzatore professionale (pasticcere, gelatiere, cuoco, pizzaiolo) è attualmente costretto ad approvvigionarsi di una considerevole varietà di salse di gusti diversi, se desidera fornire ai propri clienti un'accettabile varietà di prodotti, ad esempio gelati, o torte, incorporanti tali salse. Ciò implica un considerevole aggravio di costi ed inoltre rende problematica la conservazione dei vari tipi di salsa, una volta che la relativa confezione sia stata aperta.

In alternativa, l'utilizzatore professionale può,



all'occorrenza, preparare da sè in modo estemporaneo le salse di cui ha necessità, a scapito però di un notevole impegno personale e dovendo comunque fronteggiare difficoltà di ottenimento di una struttura della salsa cremosa e compatta e di conservazione della stessa dopo l'uso immediato.

Inoltre, quando vengono preparate le macedonie (insalate di frutta), si verifica l'inconveniente consistente nel rapido imbrunimento dovuto alla deteriorabilità della frutta, che inoltre comporta alterazione del sapore.

Uno scopo dell'invenzione è di rendere disponibile ad un utilizzatore, particolarmente un utilizzatore professionale, un preparato che agevoli considerevolmente la preparazione di prodotti alimentari fluidi, o semi-densi.

Secondo l'invenzione, è previsto un preparato in forma di pasta per prodotti alimentari contenente almeno uno degli agenti qui elencati:

- agente antiossidante;
- agente conservante;
- agente acidificante;
- agente addensante.

Gli agenti suindicati possono essere tutti presenti nel preparato secondo l'invenzione, oppure il preparato può



MI 06-03-90

comprendere anche solo taluno di tali agenti, a seconda delle proprietà che si desidera conferire al preparato caso per caso.

L'agente antiossidante è particolarmente indicato nel caso in cui il preparato sia destinato alle salse di frutta, in quanto inibisce la naturale tendenza all'imbrunimento della frutta.

L'agente antiossidante preferibilmente comprende acido ascorbico, suoi sali e derivati, gallati, butilidrossianisolo, butilidrossitoluene, tocoferoli.

L'agente conservante ha funzioni antimicrobiche e risulta anch'esso indicato particolarmente per le salse a base di frutta, in quanto preserva la salsa dagli attacchi microbici.

L'agente conservante preferibilmente comprende acido sorbico e suoi sali, acido propionico e suoi sali, acido benzoico e suoi sali, idrossibenzoati.

L'agente acidificante ha la funzione di abbassare il pH della salsa risultante dall'impiego del preparato, in modo da facilitare l'azione dell'agente conservante.

— Inoltre l'agente acidificante serve come ravvivante dei colori della frutta e del sapore di essa in quanto ricostituisce l'acidità naturale della frutta che è stata alterata dall'aggiunta di zucchero.

L'agente acidificante preferibilmente comprende acido





MI 09.10.99

citrico, acido tartarico, acido metatartarico, acido malico.

L'agente addensante conferisce al preparato una certa viscosità, inibendone lo scorrimento di superficie in modo tale che la salsa che incorpora il preparato presenta buone proprietà di adesione ad un supporto solido, quale la pasta di un dolce, o un gelato.

L'agente addensante può comprendere amido modificato, o nativo, precotto, o non precotto, gelatine, acido alginico e suoi sali, gomma di guar ed altre gomme, agar agar, carragenina, farina di semi di carruba, pectine, cellulosa e suoi derivati, gom a xantano.

L'agente addensante è attivabile a temperatura ambiente, oppure a caldo (circa 75 °C).

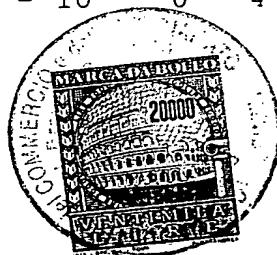
Il preparato si presenta preferibilmente in forma di pasta cremosa contenente proporzioni opportune dei vari agenti.

Esempio 1

Preparato che si presenta sottoforma di pasta densa.

Composizione espressa in percentuali in peso, sul preparato per prodotti alimentari, colonna A, o sul prodotto ottenuto utilizzando il preparato, colonna B.

	A	B
-	acido L-ascorbico	
	(agente antiossidante)	0 - 10 0 - 4



M 089003-99

- acido sorbico o suoi sali
(agente conservante) 0 - 10 0 - 4
- acido citrico
(agente acidificante) 0 - 30 0 - 12
- amido modificato, o nativo
precotto o non precotto
(agente addensante) 0 - 80 0 - 32
- zucchero, o fruttosio,
acqua, sciroppo di glucosio q.b.

Le percentuali degli ingredienti indicate nella colonna A sono puramente esemplificative, in quanto anche paste aventi percentuali non comprese negli intervalli indicati potrebbero condurre ad un prodotto soddisfacente, qualora venissero impiegate in proporzioni opportune rispetto agli altri componenti del prodotto, in particolare, acqua e frutta. Pertanto, ai fini del risultato sul prodotto alimentare, è maggiormente significativa la percentuale dei vari ingredienti riportata nella colonna B.

L'ampio intervallo di valori indicato per la percentuale dell'amido dipende dalle caratteristiche desiderate per il prodotto alimentare da ottenere. Ad esempio per salse di frutta da impiegare come guarnitura di gelati è richiesto un certo grado di scorrevolezza del prodotto, il che implica una quantità di amido relativamente



M 09.10.99

modesta, mentre per salse da pasticceria può essere richiesta una maggiore consistenza del prodotto, in modo che esso non tenda a scorrere, il che implica una quantità relativamente elevata di amido.

Risultati particolarmente soddisfacenti sono stati ottenuti con l'impiego di amido modificato.

Per la preparazione di una salsa di frutta per impiego a temperature centigrade positive, si procede miscelando un'opportuna quantità di frutta fresca, o decongelata, o succo di frutta.

Dosi consigliate per la preparazione di una salsa di frutta per la decorazione superficiale del gelato o di semifreddi:

- preparato di cui all'Esempio 1 da 400 a 500 g
- frutta da 400 a 500 g

Il rapporto tra preparato e frutta può essere vantaggiosamente intorno a 1:1.

La salsa ottenuta raggiunge un grado ottimale di lucidezza e cremosità dopo circa 30 min dalla preparazione.

Per la preparazione di una salsa utilizzando frutta frullata, purea, o succo di frutta, per impiego a temperature centigrade negative, si procede miscelando il preparato di cui all'Esempio 3 con una opportuna quantità di frutta frullata, o purea.



mi

MI 09003-99

Dosi consigliate per la preparazione di una salsa contenente frutta fruliata, o purea:

- preparato di cui all'Esempio 1 700 g
- frutta frullata 500 g

La salsa risultante presenta un aspetto molto brillante con colorazione naturale.

Per la preparazione di una salsa di macedonia (insalata di frutta) si procede amalgamando il preparato in pasta con la frutta a pezzetti e, all'occorrenza, con acqua.

Dosi consigliate:

- preparato di cui all'Esempio 1 200 g
- acqua (se occorre) 100 g
- frutta a pezzetti 1000 g

Per la preparazione di una salsa contenente frutta indicata per prodotti di pasticceria da forno, si procede miscelando il preparato di cui all'Esempio 1 con la frutta decongelata e scolata.

Dosi consigliate

- preparato di cui all'Esempio 1 700 g
- frutta (decongelata e scolata) 500 g

Le salse ottenute con il preparato di cui alla presente invenzione possono essere conservate in frigorifero per un periodo di circa 5 giorni senza subire alterazioni organolettiche, microbiologiche, o di aspetto e fuori dal frigorifero per un periodo di 3 giorni circa.



MI 00000000

L'invenzione consente di fornire un preparato pratico e versatile con il quale l'utilizzatore è libero di decidere il tipo di salsa da preparare a seconda delle particolari inclinazioni dei propri clienti, o delle varietà di frutta fresca disponibili sul mercato. Pertanto non è più necessario che l'utilizzatore si approvvigioni di salse pronte di diversi gusti per poter offrire alla propria clientela il desiderato assortimento di sapori. Ciò comporta un notevole risparmio economico nell'approvvigionamento ed una semplificazione della gestione delle scorte di prodotto.

Un ulteriore vantaggio dell'invenzione è che le salse ottenute hanno un sapore ed un aspetto molto naturale, e non evidenziano il sapore di frutta cotta che normalmente è conferito da procedimenti di pastORIZZAZIONE che sono usualmente impiegati nella preparazione industriale delle salse pronte confezionate di cui allo stato della tecnica.

Inoltre, rispetto alle salse convenzionali, il preparato secondo l'invenzione può vantaggiosamente essere privo di aromi aggiunti, che influenzano artificialmente il gusto della preparazione.

Infine, un ulteriore vantaggio è costituito dal fatto che con il preparato secondo l'invenzione l'utilizzatore può preparare salse di frutta aventi maggiore, o mi-



11 08 03 - 93

nore, consistenza semplicemente aumentando, o rispettivamente diminuendo, la quantità di preparato utilizzata.



MI 09003-99

RIVENDICAZIONI

1. Preparato per prodotti alimentari in forma di pasta scorrevole contenente almeno uno degli agenti qui elencati: agente antiossidante, agente conservante; agente acidificante; agente addensante.
2. Preparato secondo la rivendicazione 1, in cui detto agente antiossidante è selezionato in un gruppo comprendente acido ascorbico, suoi sali e derivati, gallati, butilidrossianisolo, butilidrossitoluene, tocoferoli.
3. Preparato secondo la rivendicazione 1, oppure 2, in cui detto agente conservante è selezionato in un gruppo comprendente acido sorbico e suoi sali, acido propionico e suoi sali, acido benzoico e suoi sali, idrossibenzoati.
4. Preparato secondo una delle rivendicazioni precedenti, in cui detto agente acidificante è selezionato in un gruppo comprendente acido citrico, acido tartarico, acido metatartarico, acido malico.
5. Preparato secondo una delle rivendicazioni precedenti, in cui detto agente addensante è selezionato in un gruppo comprendente amido, gelatine, acido alginico e suoi sali, gomma di guar ed altre gomme, agar agar, carragenina, farina di semi di carruba, pectine, cellulosa e suoi derivati, gomma xantano.



Handwritten signature or mark.

6. Preparato secondo la rivendicazione 1, oppure 5, in cui detto agente addensante è attivabile a temperatura ambiente.

7. Preparato secondo la rivendicazione 1 oppure 5, in cui detto agente addensante è attivabile a caldo.

8. Preparato secondo una delle rivendicazioni precedenti, in cui detti agenti sono presenti nelle percentuali qui di seguito indicate

- agente antiossidante	0 - 10
- agente conservante	0 - 10
- agente acidificante	0 - 30
- agente addensante	0 - 80
- dolcificante, acqua	q.b.

9. Prodotto alimentare comprendente un preparato di cui ad una delle rivendicazioni precedenti, e comprendente inoltre parti di prodotto alimentare naturale.

10. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 9, in cui detto prodotto alimentare naturale comprende frutta.

11. Prodotto secondo la rivendicazione 10, in cui la frutta è frutta candita.

12. Prodotto secondo la rivendicazione 10, in cui dette parti di frutta formano una purea di frutta.

13. Prodotto alimentare secondo una delle rivendicazioni da 9 a 13, in cui detti agenti sono presenti nel-



MI 09-10-99

le percentuali qui di seguito indicate

- agente antiossidante	0 - 4
- agente conservante	0 - 4
- agente acidificante	0 - 12
- agente addensante	0 - 32
- dolcificante, acqua frutta	q.b.

14. Una combinazione di un prodotto alimentare secondo una delle rivendicazioni da 9 a 13 ed un prodotto di pasticceria.

15. Una combinazione di un prodotto alimentare secondo una delle rivendicazioni da 9 a 13 ed un prodotto di gelateria.

16. Metodo per l'impiego di un preparato per prodotti alimentari fluidi, caratterizzato da ciò, che comprende la miscelazione di parti di un prodotto alimentare con un preparato contenente almeno un agente scelto in un gruppo comprendente: agente antiossidante, agente conservante; agente acidificante; agente addensante.

17. Metodo secondo la rivendicazione 16, comprendente l'aggiunta di acqua.

18. Metodo secondo la rivendicazione 16, oppure 17, e comprendente inoltre la semicanditura di dette parti di frutta.

Modena, 25/11/1998

13

Per incarico

LUPPI & C. S.p.A. S.r.l.
Viale Corassori, 54 41100 MODENA
Dott. Ing. Luigi Luppi



luigi

THIS PAGE BLANK (USPTO)